

Degustatiemenu

Zalm, wakamé, spinazie, rode kool (**)
La Javeline, Sauvignon, Touraine, Loire Frankrijk, 2017

-

Wijting, pompoen, bloemkool, wostyn mosterd *(**)
Muros Antigos, Alvarinho - loureira, Portugal, 2017

-

Grietbot, tomaat, aubergine, champignons
Sohm & Kracher Lion, Grüner Veltliner, Oostenrijk, 2017

-

Wilde eend, courgette, knolselder, paksoy *(**)
Ceppi, Barbera D'Asti, Piëmont Italië, 2014

-

Perzik, yoghurt, amandel, whisky ijs * (**)

Kaas i.p.v. dessert + 5,00 euro
of

Uitbreiding met een kaasbord: + 7,00 euro. Begeleidend bier
(Gelieve bij bestelling door te geven)

* drie-gangen 47,00 euro –wijnselectie 23,00 euro
(**) vier-gangen 52,00 euro –wijnselectie 26,00 euro
Vijf-gangen 61,00 euro –wijnselectie 30,00 euro

Vraag naar onze alcoholvrije “Smaakmaekers” of aangepaste bierselectie.

Lunchmenu: 3-gangen aan 35,00 euro
Aangepaste wijn: + 15,00 euro

Op maandag serveren we een 4-gangen verrassingsmenu aan 49,00 euro.
(aperitief, aangepaste wijn en koffie: + 21,00 euro)

Menu's worden geserveerd per tafel. Water en koffie zijn niet inbegrepen.